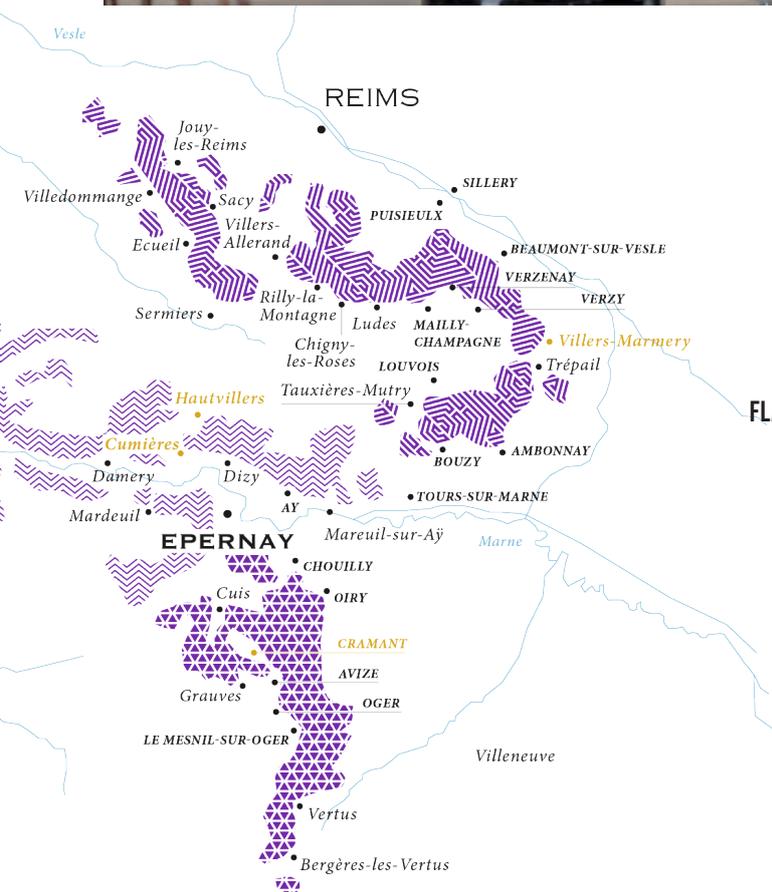




CHAMPAGNE  
**LOMBARD**

Collection  
**1992**



**ASSEMBLAGE** 80% Chardonnay Premier Cru  
*Villers-Marmery et Cramant*  
30% Pinot Noir Premier Cru  
*Hautvillers et Cumières*

**DOSAGE** 9 g/L

**FLACON DISPONIBLE** Magnum - 150 cl

**MILLÉSIME** Une année caractérisée par une météo très aléatoire sur laquelle peu de Maisons ont décidé de millésimer leurs vins. Les champagnes de cette année sont marqués par des températures froides. La météo a donc imposé aux Maisons un travail minutieux de sélection des raisins pour montrer que certains terroirs étaient capables d'offrir de belles expressions malgré la météo compliquée.

**MOT DU CHEF DE CAVES**

“ À la dégustation, les sensations sont inédites : on s'éloigne du registre classique avec un nez proche du parfum : bois de santal, musc, cuir neuf, épices orientales, tabac blond. En bouche, la tension est modérée mais largement compensée par une aromatique riche et complexe, qui donne à ce champagne un caractère de grand vin. ”

CHAMPAGNE LOMBARD  
1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay Cedex  
+33 (0)3 26 59 57 40 / info@champagne-lombard.com  
www.champagne-lombard.com

